

品質表示基準の見直しについて

「食酢」

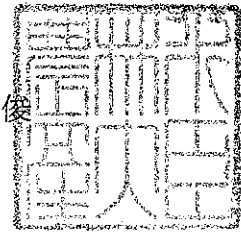


19消安第13931号
平成20年2月29日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 若林 正俊



日本農林規格及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記1から4までに掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記5及び6に掲げる品質表示基準の改正を行う必要があるので、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 生産情報公表牛肉の日本農林規格（平成15年10月31日農林水産省告示第1794号）
- 2 生産情報公表豚肉の日本農林規格（平成16年6月25日農林水産省告示第1219号）
- 3 ドレッシングの日本農林規格（昭和50年10月4日農林省告示第955号）
- 4 醸造酢の日本農林規格（昭和54年6月8日農林水産省告示第801号）
- 5 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1667号）
- ⑥ 食酢品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1668号）

食酢品質表示基準の見直しについて（案）

平成 20 年 8 月 26 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

「J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 17 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、食酢品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1668 号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

醸造酢の日本農林規格の見直しとの整合性等を図る観点から、

- （１） 定義を整理して、穀類、果実以外の野菜その他の農産物及びはちみつを原材料として用いたものを醸造酢の範疇に追加する。
- （２） 野菜その他の農産物及びはちみつを規定量以上使用した醸造酢の名称の次に原材料の名称を括弧を付して記載することができるようにする。
等の改正を行う。

食酢品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６６８号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																								
食酢品質表示基準 （趣旨） 第１条　〔略〕 （定義） 第２条　この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用　　語</th><th>定　　　　　　　　　　　　義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食酢</td><td>醸造酢及び合成酢をいう。</td></tr> <tr> <td>醸造酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）<u>、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）</u>、<u>野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）</u>、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくは<u>はちみつ</u>を原料としたもろみ又は<u>これにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 2　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、<u>果実、野菜、その他の農産物若しくははちみつ</u>を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3　〔略〕 4　１、２又は３に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（<u>それぞれ酸度を４．０％に換算したときの含有率をいう。以下同じ。</u>）が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの</td></tr> <tr> <td>合成酢</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>穀物酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の穀類を使用したもの（<u>野菜、その他の農産物及びはちみつを使用していないものに限る。</u>）で、その使用総量が醸造酢１Ｌにつき４０ｇ以上であるものをいう。</td></tr> <tr> <td>果実酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の果実を使用したもの（<u>野菜、そ</u></td></tr> </tbody> </table>	用　　語	定　　　　　　　　　　　　義	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。	醸造酢	次に掲げるものをいう。 1　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。） <u>、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）</u> 、 <u>野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）</u> 、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくは <u>はちみつ</u> を原料としたもろみ又は <u>これにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 2　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、 <u>果実、野菜、その他の農産物若しくははちみつ</u> を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3　〔略〕 4　１、２又は３に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（ <u>それぞれ酸度を４．０％に換算したときの含有率をいう。以下同じ。</u> ）が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの	合成酢	〔略〕	穀物酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の穀類を使用したもの（ <u>野菜、その他の農産物及びはちみつを使用していないものに限る。</u> ）で、その使用総量が醸造酢１Ｌにつき４０ｇ以上であるものをいう。	果実酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の果実を使用したもの（ <u>野菜、そ</u>	食酢品質表示基準 （趣旨） 第１条　食酢（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第２条　この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用　　語</th><th>定　　　　　　　　　　　　義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食酢</td><td>醸造酢及び合成酢をいう。</td></tr> <tr> <td>醸造酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）<u>若しくは果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 2　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの<u>若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 3　１及び２を混合したもの 4　１、２又は３に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。<u>以下同じ。</u>）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの</td></tr> <tr> <td>合成酢</td><td>次に掲げるものをいう。 1　氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの 2　１又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの</td></tr> <tr> <td>穀物酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢１Ｌにつき４０ｇ以上であるものをいう。</td></tr> <tr> <td>果実酢</td><td>醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の果実を使用したもので、その使</td></tr> </tbody> </table>	用　　語	定　　　　　　　　　　　　義	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。	醸造酢	次に掲げるものをいう。 1　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。） <u>若しくは果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 2　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの <u>若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 3　１及び２を混合したもの 4　１、２又は３に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。 <u>以下同じ。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの	合成酢	次に掲げるものをいう。 1　氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの 2　１又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの	穀物酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢１Ｌにつき４０ｇ以上であるものをいう。	果実酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の果実を使用したもので、その使
用　　語	定　　　　　　　　　　　　義																								
食酢	醸造酢及び合成酢をいう。																								
醸造酢	次に掲げるものをいう。 1　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。） <u>、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）</u> 、 <u>野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）</u> 、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくは <u>はちみつ</u> を原料としたもろみ又は <u>これにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 2　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、 <u>果実、野菜、その他の農産物若しくははちみつ</u> を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3　〔略〕 4　１、２又は３に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（ <u>それぞれ酸度を４．０％に換算したときの含有率をいう。以下同じ。</u> ）が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの																								
合成酢	〔略〕																								
穀物酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の穀類を使用したもの（ <u>野菜、その他の農産物及びはちみつを使用していないものに限る。</u> ）で、その使用総量が醸造酢１Ｌにつき４０ｇ以上であるものをいう。																								
果実酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の果実を使用したもの（ <u>野菜、そ</u>																								
用　　語	定　　　　　　　　　　　　義																								
食酢	醸造酢及び合成酢をいう。																								
醸造酢	次に掲げるものをいう。 1　穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。） <u>若しくは果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）を原料としたもろみ又はこれらにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 2　アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの <u>若しくは果実を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの</u> 3　１及び２を混合したもの 4　１、２又は３に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。 <u>以下同じ。</u> ）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下同じ。）を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの																								
合成酢	次に掲げるものをいう。 1　氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料（アミノ酸等）、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ１．０％、１０．０％又は０．２％未満のもの 2　１又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの																								
穀物酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の穀類を使用したもので、その使用総量が醸造酢１Ｌにつき４０ｇ以上であるものをいう。																								
果実酢	醸造酢のうち、原材料として１種又は２種以上の果実を使用したもので、その使																								

	の他の農産物及びびはちみつを使用していないものに限る。) で、その使用総量が醸造酢 1 Lにつき果実の搾汁として 3 0 0 g 以上であるものをいう。
米酢	[略]
米黒酢	[略]
大麦黒酢	[略]
りんご酢	[略]
ぶどう酢	[略]

(義務表示事項)

第 3 条 [略]

2 [略]

- 3 希釈して使用されるものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第 3 条第 1 項及び第 6 項並びに第 1 項に規定するもののほか、希釈倍数とする。

(表示の方法)

第 4 条 名称、醸造酢の混合割合、原材料名、酸度及び希釈倍数の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項第 1 号本文の規定にかかわらず、米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と記載すること。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃのでん粉を糖化させるこうじに使用する穀類を除く。以下この号において同じ。）及び果実を使用しない醸造酢であつて、1 種類の野菜、その他の農産物及びびはちみつ（それぞれ別表 3 に規定するものに限る。）を使用し、当該野菜、その他の農産物及びびはちみつが別表 3 に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物及びびはちみつの重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物及びびはちみつの名称とする。以下同じ。）」と

	用総量が醸造酢 1 Lにつき果実の搾汁として 3 0 0 g 以上であるものをいう。
米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢 1 Lにつき 4 0 g 以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。
米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢 1 Lにつき 1 8 0 g 以上であつて、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢 1 Lにつき 1 8 0 g 以上であつて、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢 1 Lにつき 3 0 0 g 以上のものをいう。
ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢 1 Lにつき 3 0 0 g 以上のものをいう。

(義務表示事項)

- 第 3 条 製造業者等（加工食品品質表示基準第 3 条第 1 項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）が食酢の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第 1 項及び第 6 項に規定するもののほか、酸度とする。

- 2 醸造酢を混合した合成酢にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第 3 条第 1 項及び第 6 項並びに前項に規定するもののほか、醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。）とする。

- 3 希釈して使用されるもの（以下「高酸度酢」という。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第 3 条第 1 項及び第 6 項並びに第 1 項に規定するもののほか、希釈倍数とする。

(表示の方法)

第 4 条 名称、醸造酢の混合割合、原材料名、酸度及び希釈倍数の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項第 1 号本文の規定にかかわらず、米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と記載すること。

<u>、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及びはちみつを使用しない醸造酢であって、２種類以上の野菜を使用し、そのうちの１種類以上の野菜が別表３に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も多い場合には「醸造酢（野菜酢）」と記載することができる。</u> (2) [略] (3) 原材料名 <u>合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあつては、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号）第２１条第１項の規定にかかわらず「氷酢酸」又は「酢酸」と記載すること。</u> (4) [略] (5) [略] 2 [略]	(2) 醸造酢の混合割合 実混合割合を上回らない１０の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。ただし、実混合割合が１０％未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。 (3) 原材料名 <u>加工食品品質表示基準第４条第１項第２号（エを除く。）の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。</u> <u>ア 醸造酢を混合した合成酢以外の食酢にあつては、使用した原材料を、次の(ｱ)及び(ｲ)の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれ(ｱ)及び(ｲ)に規定するところにより記載すること。</u> <u>(ｱ) 食品添加物以外の原材料にあつては、「米」、「酒かす」、「りんご果汁」、「アルコール」、「砂糖」、「食塩」、「アミノ酸液」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</u> <u>(ｲ) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。</u> <u> a 氷酢酸又は酢酸にあつては、「氷酢酸」又は「酢酸」と記載すること。</u> <u> b 氷酢酸及び酢酸以外の添加物にあつては、食品衛生法施行規則（昭和２３年厚生省令第２３号）第２１条第１項第１号ホ及び第２号、第１１項並びに第１２項の規定に従い記載すること。</u> <u>イ 醸造酢を混合した合成酢にあつては、使用した原材料を、醸造酢に使用した原材料及び醸造酢以外に使用した原材料の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、醸造酢に使用した原材料は「醸造酢」（米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」とそれぞれ「醸造酢」に代えて記載すること。）の文字の次に、醸造酢以外に使用した原材料は「合成酢」の文字の次に、括弧を付して、アの(ｱ)及び(ｲ)に規定するところにより記載すること。</u> (4) 酸度 パーセントの単位で、小数第１位までの数値を単位を明記して記載すること。 (5) 希釈倍数 「○倍に希釈」と記載すること。 2 加工食品品質表示基準第３条及び前条に規定する事項（次条において「義務表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第４条第２項の規定によるものとする。この場合において、同項第１号中「別記様式により」とあるのは、「名称、醸造酢の混合割合、原材料名、酸度、希釈倍数、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。
--	---

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 〔略〕

(表示禁止事項)
第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合、(3)に掲げる事項については原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又ははちみつのみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合、(4)に掲げる事項については主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合、(5)に掲げる事項については当該原材料が穀類の場合にあつては当該穀物酢1Lにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢1Lにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物及びはちみつの場合にあつては名称に「醸造酢(□□酢)」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物及びはちみつの名称を表示する場合、(6)に掲げる事項については原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合、この限りでない。

(1) 〔略〕
(2) 〔略〕
(3) 〔略〕
(4) 〔略〕
(5) 〔略〕
(6) 〔略〕
(7) 〔略〕
(8) 〔略〕

別表1 (第5条関係)
〔略〕

(その他の表示事項及びその表示の方法)
第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、醸造酢又は合成酢にあつては醸造酢又は合成酢である旨、醸造酢を混合した合成酢にあつては醸造酢の混合割合を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、それぞれ次に定めるところにより表示しなければならない。

(1) 醸造酢又は合成酢にあつては、内容量の区分に応じ、別表1に定める活字の大きさの統一のとれた活字で、醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と記載すること。

(2) 醸造酢を混合した合成酢にあつては、別表2に定める活字の大きさの統一のとれた活字で、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して、醸造酢の混合割合を記載すること。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して記載すること。

(表示禁止事項)
第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合、(3)に掲げる事項については原材料として、1種類の穀類又は果実のみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合、(4)に掲げる事項については主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった食酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合、(5)に掲げる事項については当該原材料が穀類の場合にあつては当該醸造酢1Lにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該醸造酢1Lにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、(6)に掲げる事項については原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合、この限りでない。

(1) 天然又は自然の用語
(2) 「黒酢」その他これに類似する用語
(3) 「純〇〇酢」その他これに類似する用語
(4) 「静置発酵」その他これに類似する用語
(5) 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語
(6) 合成酢についての「醸造」等の用語
(7) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語
(8) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表1 (第5条関係)

内 容 量	活字の大きさ(日本工業規格Z8305(1962)(以下「JISZ8305」という。)に規定するポイント)
18L以上のもの	42(合成樹脂製の容器であつて、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント)
1.8L以上18L未	16以上

別表 2（第 5 条関係）
〔略〕

別表 3（第 4 条関係）

<u>野菜、その他の農産物 及びはちみつの種類</u>	<u>醸造酢 1 L 当たりの使用量</u>
<u>甘しよ</u>	<u>8 0 g</u>
<u>ばれいしよ</u>	<u>1 3 0 g</u>
<u>かぼちゃ</u>	<u>2 6 0 g</u>
<u>たまねぎ</u>	<u>3 0 0 g</u>
<u>にんじん</u>	<u>3 3 0 g</u>
<u>トマト</u>	<u>5 7 0 g</u>
<u>さとうきび</u>	<u>1 1 0 g（搾汁の重量とする。）</u>
<u>はちみつ</u>	<u>3 0 g</u>

注：この表の野菜の加工品にあっては、当該加工品に使用した野菜の重量とする。

満のもの	
3 0 0 mℓ以上 1. 8 L	1 4 以上
未満のもの	
3 0 0 mℓ未満のもの	9 以上

別表 2（第 5 条関係）

内 容 量	活字の大きさ（J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント）
1 8 L 以上のもの	2 4（合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント）
1. 8 L 以上 1 8 L 未 満のもの	1 2
3 0 0 mℓ以上 1. 8 L 未満のもの	1 0. 5
3 0 0 mℓ未満のもの	7. 5

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年3月5日（水）

14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

第1部

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・生産情報公表牛肉の日本農林規格の改正
- ・生産情報公表豚肉の日本農林規格の改正

第2部

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・ドレッシングの日本農林規格の改正
- ・醸造酢の日本農林規格の改正

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準の改正
- ・食酢品質表示基準の改正

（3）その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 生産情報公表牛肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 生産情報公表豚肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 ドレッシングの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 醸造酢の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準の見直しについて（案）
- 7 食酢品質表示基準の見直しについて（案）
- 8 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 川畑 正美	消費者
◎ 佐藤 節夫	社団法人日本食肉市場卸売協会副会長
◎ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
◎ 西園 是洋	鹿児島県経済農業協同組合連合会代表理事専務
○ 栗生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 沓澤 宏紀	J A全農ミートフーズ株式会社管理本部情報システム部部长
○ 小磯 孝	社団法人日本養豚協会養豚振興部長
○ 小林 喜一	全国食肉事業協同組合連合会専務理事
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 志澤 勝	日本養豚生産者協議会会長
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 長谷川 朝恵	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 長谷川 峯夫	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会技術委員長
○ 藤森 正宏	全国食酢協会中央会技術委員
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 萬野 修三	全国肉牛事業協同組合副理事長
○ 山根 香織	主婦連合会副会長
○ 横山 昭彦	イオン株式会社食品商品本部畜産商品部長

(注) ◎：農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

○：農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(食酢品質表示基準の改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H20.3.17～H20.4.15）

受付件数 なし

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H20.7.7～H20.8.22）

受付件数 なし